



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 36215

(13) A

(51) 6 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ НА
ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника патен-
ту

(54) БАЛЬЗАМ "ПЕРО ЖАР-ПТИЦІ"

(21) 99116262

(22) 17.11.1999

(24) 16.04.2001

(33) UA

(46) 16.04.2001, Бюл. № 3, 2001 р.

(72) Товстуха Євген Степанович, Товстуха Петро
Євгенович(73) ТОВСТУХА ЄВГЕН СТЕПАНОВИЧ,
ТОВСТУХА ПЕТРО ЄВГЕНОВИЧ(57) Бальзам, що містить цукор, водно-спиртову
суміш, цикорій, деревій звичайний, шипшину ко-
ричну і м'яту перцеву, який **відрізняється** тим, щододатково містить овес посівний при такому
співвідношенні компонентів в мас%:

цикорій	0,6 - 1,0
шипшина корична	0,4 - 0,8
овес посівний	0,6 - 1,0
м'ята перцева	0,3 - 0,7
деревій звичайний	0,3 - 0,5
цукор	18,0 - 22,0
водно-спиртова суміш з розрахунку на міцність 42%	решта.

Винахід відноситься до харчової промисло-
вості, а саме до лікєро-горілчаного виробництва,
до складів бальзамів.Відомий бальзам «Стрижамент» (див. "Рецеп-
тури ликєро-водочных изделий и водок", Минпи-
щепром СССР, М., «Легкая и пищевая промыш-
ленность» 1981 г, с. 229), який вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кіль- кість
настій «Стрижамент» 1 і 2 зливу	л	2,32
яблучний спиртований сік	л	10,0
коньяк	л	4,0
колер	кг	0,09
водно-спиртова суміш з розрахунку на міцність 40% об	л	решта

Витрата інгредієнтів на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірюва- ння	Кіль- кість
Для отримання настою «Стри- жамент»:		
звіробій (квіти і листя)	кг	0,02
меліса лікарська (листя і верхівки квітучих стеблин)	кг	0,02
мята перцева (листя)	кг	0,03
донник лікарський (листя і верхівки квітучих стеблин)	кг	0,02

материнка звичайна (верхівки квітучих стеблин)	кг	0,01
деревій звичайний (верхівки квітучих стеблин)	кг	0,005
полін гіркий (листя і верхівки стеблин)	кг	0,005
дягіль лікарський (коріння)	кг	0,02
дубова стружка	кг	0,02
іссоп звичайний (надземна час- тина)	кг	0,005
Загалом:	кг	0,155
коньяк міцністю 40-42% об	л	4,0
яблука	кг	10,87
колер	кг	0,09

По даній рецептурі отримують бальзам
міцністю 40% об., прозорий, коричневого кольору,
з прямим жгучим смаком і складним ароматом.Недоліками цього бальзама є невисокі орга-
нолептичні показники при наявності великої
кількості цінних компонентів, через що напій
складний та дорогий у приготуванні. Біологічна дія
компонентів неузгоджена, і бальзам не може вико-
ристовуватись з лікарською метою.Найбільш близьким за складом є бальзам
«Шифо» (див. "Рецептуры ликєро-водочных изде-
лий и водок", Минпищепром СССР, М., «Легкая и
пищевая промышленность» 1981г, с.258), який
вміщує на 100л:

(19) UA (11) 36215 (13) A

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
настій бальзама «Шифо» 1 зливу	л	18,0
обліпиховий спиртований сік	л	14,0
морс шипшини 1 і 2 зливу	л	12,0
морс чорноплідної горобини 1 і 2 зливу	л	12,0
цукровий сироп 65,8-ний	л	9,0
колер	кг	9,0
водно-спиртова суміш з розрахунку на міцність 45% об	л	решта

Витрата інгредієнтів на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
Для отримання настою «Крупникас»:		
шавлія мускатна (квіти, листя)	кг	0,075
шавлія лікарська (квіти, листя)	кг	0,0375
зізіфора розірвана (верхівки стеблин)	кг	0,025
полин гіркий (листя і верхівки стеблин)	кг	0,0125
материнка звичайна (верхівки квітучих стеблин)	кг	0,05
дев'ясил (коріння)	кг	0,0625
деревій звичайний (квітучі верхівки)	кг	0,025
верблюда колючка (квіти і листя)	кг	0,1
цикорій (листя, верхівки стеблин)	кг	0,0125
кульбаба (квіти)	кг	0,0125
чайна роза (лепестки)	кг	0,25
барбарис (плоди)	кг	0,125
біла акація (квіти)	кг	0,25
петрушка (сім'я)	кг	0,025
чернушка - седана (сім'я)	кг	0,0125
кассія (квіти)	кг	0,0625
меліса лимонна (листя і верхівки квітучих стеблин)	кг	0,0625
софора японська (квіти)	кг	0,0625
солодка гола (коріння)	кг	0,05
м'ята перцева (листя)	кг	0,025
тмин звичайний (сім'я)	кг	0,0125
базилик звичайний (квіти і листя)	кг	0,0125
звіробій (квіти і листя)	кг	0,25
чилон - зизифус (плоди)	кг	0,625
біберштейнія багатороздільна (коріння)	кг	0,0125
Загалом:	кг	2,25
обліпиха	кг	17,5
шипшина	кг	1,6
чорноплідна горобина	кг	5,2
цукор	кг	7,83
цукор на виготовлення колера	кг	9,0

По даній рецептурі отримують бальзам міцністю 45% об, прозорий, темно-коричневого

кольору, з трохи пекучим смаком і своєрідним складним ароматом без виділення окремих інгредієнтів.

Недоліками даного напою є невисокі органолептичні показники при багатокомпонентності напою, в якому використовується дорога імпортована сировина, яка не культивується на Україні, що підвищує складність технології готування через дуже велику кількість компонентів, кожний з яких вимагає значної підготовки й опрацювання. Крім того, біологічна дія компонентів бальзаму не узгоджена між собою, і він не придатний для використання з лікувальною метою.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення простого у приготуванні бальзама з високими органолептичними показниками, а саме, темно-рубінового кольору, з солодко-пряним смаком і м'яким свіжим рослинним ароматом, з вираженими цілющими властивостями, шляхом підбору мінімальної кількості простих недорогих інгредієнтів.

Поставлена задача вирішується тим, що бальзам, що містить цукор, водно-спиртову суміш, цикорій, деревій звичайний, шипшину коричню і м'яту перцеву, згідно винаходу додатково містить овес посівний при такому співвідношенні компонентів в мас%:

цикорій	0,6 - 1,0
шипшина коричня	0,4 - 0,8
овес посівний	0,6 - 1,0
м'ята, перцева	0,3 - 0,7
деревій звичайний	0,3 - 0,5
цукор	18,0 - 22,0
водно-спиртова суміш з розрахунку на міцність 42%	решта

Застосовані в напої компоненти мають оригінальні органолептичні показники. Так, м'ята перцева має пекуче-пряний освіжаючий смак і виразний характерний освіжаючий аромат. Деревій звичайний має гіркувато-терпкий смак і трав'яний аромат. Цикорій має характерний гіркувато-кавовий смак і характерний пряний аромат. Овес має рослинний смак і аромат. Шипшина має плодово-ягідний смак і аромат. Загалом, вироблений з даних компонентів напій має високі органолептичні показники, а саме злагоджений солодкий пряний смак і м'який освіжаючий рослинний аромат.

Застосовані в напої компоненти мають велику кількість цінних біологічно активних речовин і підібрані в експериментальній кількості по узгодженій лікувальній дії на організм людини.

Шипшина являється полівітамінним компонентом та містить аскорбінову кислоту, рибофлавін, каротин, токоферол, філохінон та біофлавоноїди, пектинові речовини, цитринну кислоту. Шипшину використовують як лікувальний засіб при холециститі та гепатиті, при трофічних виразках, дерматозі, виразковій хворобі шлунку та дванадцятипалої кишки.

М'ята перцева містить ментол, дубильні речовини, гіркоти, каротин, бетаїн, гесперидин, урсолову, олеанову та мелісову кислоти, терпенові сполуки, пінен і цинеол. М'яту перцеву використовують як лікувальний засіб при стенокардії, хворобах печінки, травного каналу, гіпертонічній хворобі,

хворобах шкіри, невралгії, сечокам'яній та жовчно-кам'яній хворобах.

Деревій звичайний містить філохінон, алкалоїд ахілен, дубильні речовини, смоли, інулін, каротин, аскорбінову кислоту та вітаміни групи В. Цикорій використовують як лікувальний засіб при лікуванні хвороб печінки та нирок, цукрового діабету, обмінного поліартрити, діатезу і алергічних хвороб.

Цикорій містить інулін (до 60%), холін, білкові речовини, пектини, фруктозу, інтибін, смоли, аскорбінову кислоту та вітаміни групи В. Цикорій використовують як лікувальний засіб при захворюваннях шлунка, кишечника та печінки, нирок, цукровому діабеті. Підвищує захисні сили організму.

Овес посівний містить крохмаль, білкові речовини, цукри, ферменти, тіамін, рибофлавін, жирна олія, рутин, тирозин, авенін. Овес посівний використовують як лікувальний засіб при захворюваннях шлунка, кишечника та печінки, нирок, цукровому діабеті. Підвищує захисні сили організму.

За рахунок сполучення фармакологічно активних речовин і їхнього механізму впливу на кору головного мозку, незважаючи на те, що вони застосовуються разом із спиртом, в організмі людини попереджується розвиток хронічного алкоголізму, не виявляється потяг до похмілля. Напій також виявляє значний антиалергічний ефект, поліпшує імунітет людського організму.

Бальзам використовується в лікувальних цілях при захворюваннях печінки та жовчного міхура, недостатній секреції шлункового соку, гіпертонічній недугі, порушенні серцевого ритму, фізичній та розумовій перевтомі, стресових станах. Бальзам стимулює кровотворення, як розумову, так і фізичну працездатність. Норма вжитку бальзаму тонізуючого в лікувальних цілях до 200 г на день.

Як видно з вищевикладеного, усі використовувані в напої біологічно активні речовини є сумісними і діють в одному лікувальному напрямку на організм, посилюючи і доповнюючи один одного. Напій, що заявляється, є комплексним поліпрепаратом. Всі компоненти, діючи кожний по-своєму, але в той же час взаємозалежно, дають посилений лікувальний ефект на організм.

Бальзам простий у виготовленні. Через невеликий набір компонентів спрощується технологія виготовлення напою. Складові ароматичні рослини компоненти являють собою рослини, що вирощені на території України, є недорогими і легкодоступними.

По кольору напій темно-рубіновий, що досягається екстракцією рослинної сировини і виключає на відміну від прототипу застосування колера, який є канцерогеном.

По хімічних показниках напій відноситься до бальзамів і відповідає нормам на лікоро-горілчані напої за ДСТ 7190-74.

При приготуванні бальзаму використовують такі інгредієнти:

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962;

- воду питну за ГОСТ 2874 з жорсткістю до 1 мг-екв/дм³ для натуральної непом'якшеної води;

- вугілля активоване марки БАУ за ГОСТ 6217 для очистки;

- м'ята перцева за ОСТ 46-55-76;

- шипшина за ГОСТ 1994-76;

- овес посівний і деревій звичайний згідно діючих ДСТУ та нормативних документів.

Бальзам готується у такій послідовності:

Спочатку готують сортировку - водно-спиртову суміш з розрахунку на міцність біля 42% об. - спирт етиловий ректифікований з водою питною пом'якшеною, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки. Далі в купажний чан задають 1/2 частину приготовленої сортировки, потім додають цикорій, шипшину коричню, овес посівний, м'яту перцеву і деревій звичайний у вигляді заздалегідь приготовлених з використанням сортировки по відомій технології водно-спиртових настоїв, і перемішують. Після цього в купажний чан вводять цукор у вигляді цукрового сиропу, і наприкінці додають останню 1/2 частину сортировки. Потім купаж ретельно перемішують і фільтрують, після лабораторно визначають фізико-хімічні показники і органолептичні дані напою та в разі необхідності уточнюють міцність, додаючи розраховану кількість спирту.

Приклад конкретного виконання (Див. таблицю, приклад 3):

Спочатку готують сортировку, змішуючи спирт етиловий ректифікований в кількості 43,9 л і воду питну пом'якшену в кількості 55,3 л, яку обробляють на вугільній очисній батареї через шар активованого вугілля. В купажний чан об'ємом 100 л задають сортировку в кількості 40 л, потім додають корені цикорію в кількості 0,8 кг, плоди шипшини коричневої в кількості 0,6 кг, насіння вівса посівного в кількості 0,8 кг, трава м'яти перцевої в кількості 0,5 кг і трава деревію звичайного в кількості 0,4 кг у вигляді заздалегідь приготовлених з використанням сортировки по відомій технології водно-спиртових настоїв, і перемішують. Після цього в купажний чан вводять цукор в кількості 20 кг у вигляді цукрового сиропу 65,8%-ного, і наприкінці додають останню частину сортировки в кількості 44,8 л. Потім купаж ретельно перемішують на протязі 15 хвилин і фільтрують на фільтрпресі, після чого лабораторно визначають органолептичні дані та фізико-хімічні показники, а саме міцність купажу, та в разі необхідності уточнюють її, додаючи необхідну кількість спирту етилового ректифікованого в залежності від температури навколишнього середовища. Проводять органолептичну оцінку готового напою. Готову продукцію відправляють на розлив.

По вказаній рецептурі отримують бальзам з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд - прозора рідина;

колір - темно-рубіновий;

смак - солодкий, пряний;

аромат - м'який, свіжий рослинний.

Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі - 9,5.

Було проведено ряд інших прикладів, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці. З таблиці видно, що найкращими прикладами є 2, 3, 4 приклади. Приклади 1 і 5 негативні, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

Бальзам готується промисловим способом на базі наявного на лікоро-горілчаному підприємстві обладнання з використанням вітчизняної сировини.

Таблиця

Інгредієнти на 100л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
цикорій	кг	0,2	0,6	0,8	І	0,8
шипшина корична	кг	0,1 5	0,4	0,6	0,8	0,45
овес посівний	кг	0,5	0,6	0,8	ї	1,1
м'ята перцева	кг	0,2	0,3	0,5	0,7	0,8
деревій звичайний	кг	0,2	0,3	0,4	0,5	0,6
цукор	кг	1 7	18	20	22	23
водно-спиртова суміш з розрахунку на міцність 42%	л	решта до об'єму готового напою 100л				
Органолептичні показники:						
зовнішній вигляд			прозора рідина без сторонніх домішок і осаду			
колір		світло-рубіновий	рубіновий	темно-рубіновий	темно-рубіновий	коричнево-червоний
смак		трохи солодкуватий	солодкий, з пряним присмаком	солодкий, пряний	солодко-гіркуватий	солодко-гіркий
аромат		слабкий рослинний	помічено рослинний аромат	м'який, свіжий рослинний	рослинно-пряний	різкий і рослинно-пряний
інші властивості		Цілющі властивості слабкі, недостатні для ефективного лікування	цілюща дія на організм достатня для ефективного лікування	виразна цілюща дія на організм, бальзам легко переноситься хворими	виразна дія на організм, що обмежує об'єми вживання хворими	різка дія на організм обмежує об'єми вживання, велика витрата рослинної сировини
дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9

ДП "Український інститут промислової власності" (Укрпатент)
Україна, 01133, Київ-133, бульв. Лесі Українки, 26
(044) 295-81-42, 295-61-97

Підписано до друку _____ 2001 р. Формат 60х84 1/8.
Обсяг _____ обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. _____

УкрІНТЕІ, 03680, Київ-39 МСП, вул. Горького, 180.
(044) 268-25-22